



NUMERO 5/6

Anno 4 | Giugno-Luglio 2023

WINE COOUTURE

NUOVI ORIZZONTI

MERCATO, CHAMPAGNE, CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Una nuova vetta per il Pinot Nero in Alto Adige. Grazie a un vino che ha scelto di farsi perfetto rappresentante di un territorio e di una ben specifica identità, quella di un singolo vigneto, situato nell'MGA Gleno, in frazione di Montagna (Bolzano). La terra promessa, insieme con Mazon, del Pinot Nero altoatesino, che qui si esprime ai suoi massimi livelli. E poi la mano di chi da decenni ha scelto proprio il più nobile dei vitigni come sua cifra produttiva: la famiglia Pfitscher. È una novità destinata ad aprire in Alto Adige una nuova era dell'uva a bacca nera più desiderata al mondo, quella che prende il via con l'esordio della Riserva Vigna Das Langefeld 2019. Una vera e propria selezione figlia di un'annata eccellente, come la 2019, che celebra un'idea e una volontà: quella di riprodurre nel calice la nitida immagine di una particella di 0,4 ettari fra le più alte e vecchie in Alto Adige. Situata a circa 550 metri s.l.m. al cuore dell'MGA di Gleno, questo appezzamento speciale è coltivato seguendo i dettami della conduzione biologica e presenta terreni profondi argillosi in superficie e dal substrato calcareo. Qui ha preso forma un progetto, nato intorno al 2013, che tanto racconta anche dello stile della famiglia Pfitscher, voce del territorio, e dell'elegante forza del Pinot Nero in Alto Adige. Il Vigna Das Langefeld è il vino di una nuova generazione, quella di Marion, Daniel e Hannes, ma è allo stesso tempo un simbolico passaggio di testimone. È Klaus Pfitscher, il padre, che quasi 40 anni fa già comprende le potenzialità di quest'angolo vocato, decidendo così di piantare un'alta densità per ettaro di cloni di Pinot Nero provenienti dalla Borgogna. "Quando ho piantato questo vigneto nel 1984, ero convinto che ne sarebbe nato qualcosa di grande. Questo vino è il coronamento di un sogno", conferma l'uomo che con determinazione ha saputo portare avanti questa sua volontà, fino ad arrivare oggi a condividerla con la moglie Monika e i tre figli. Ed è stata proprio la nuova generazione l'artefice della creazione, con in prima fila chi in cantina opera insieme al padre, Hannes Pfitscher. "Noi tutti siamo alla continua ricerca della perfezione", spiega il giovane enologo e cantiniere. "L'età delle vigne, il microclima di Gleno e la coltivazione biologica rappresentano la base di

un vino caratterizzato da una grande profondità, oltre che da un'eccellente eleganza e finezza, di cui siamo molto fieri".

Nella Riserva Vigna Das Langefeld 2019 a emergere sono dapprima fragranze di frutti di bosco e di sottobosco con lievi accenni a note affumicate che deliziano e coinvolgono l'olfatto, preparando la mente ad un piacevole assaggio. Al sorso è di fatto ricco e stratificato di sapori, con tannini vellutati che ne definiscono il gusto che permane al palato con avvolgente lunghezza. Poi ci sono i numeri: 1296 bottiglie, 10 Magnum, tre Jéroboam. Una disponibilità per il mercato, dove sarà posto in commercio a novembre, avendo completato il ciclo di affinamento di quattro anni, limitatissima. Ogni bottiglia è numerata per questa etichetta che si trasformerà nella nuova flagship label della Tenuta Pfitscher. Elegante, complesso ma facile da comprendere, Vigna Das Langefeld 2019 è vino di grande bevibilità, che si esprime tra un carattere nordico e un'anima fresca e dalla spiccata intensità aromatica. L'esordio di un progetto che proseguirà, andando a svilupparsi esclusivamente nelle annate che lo permetteranno per qualità riconosciuta. Se Vigna Das Langefeld nasce innanzitutto in vigna, dove gli acini pienamente maturi vengono selezionati a mano da vendemmie di basse quantità, la magia poi si completa in cantina, dove la maggior parte dell'uva non viene diraspata e segue poi una macerazione a freddo di due giorni dalla quale la fermentazione alcolica avviene spontaneamente. Dopo circa 14 giorni di fermentazione, il vino è posto a maturare per 12 mesi in barrique e dopo una sosta di sei mesi in botte grande da 10 hl, segue un ulteriore affinamento di 30 mesi in bottiglia, con l'imbottigliamento che avviene senza chiarifica o filtrazione. Per una naturale evoluzione di quello che è l'altro grande simbolo della cantina altoatesina, parlando di Pinot Nero: quella Riserva Matan di cui Vigna Das Langefeld è una costola che si è scelto di staccare dopo anni di prove di microvinificazione e a fronte dell'eccezionalità del risultato capace di garantire. Una nuova vetta che, dal carattere contemporaneo e tipico al contempo, trasmette in un sorso il passato e il presente di ciò che era ed è oggi il vino in Alto Adige. 

DI MATTEO BORRÈ

Il Pinot Nero dell'Alto Adige che vuol riscrivere la storia

Il primo incontro con Vigna Das Langefeld, la nuova Riserva dall'MGA Gleno firmata Pfitscher

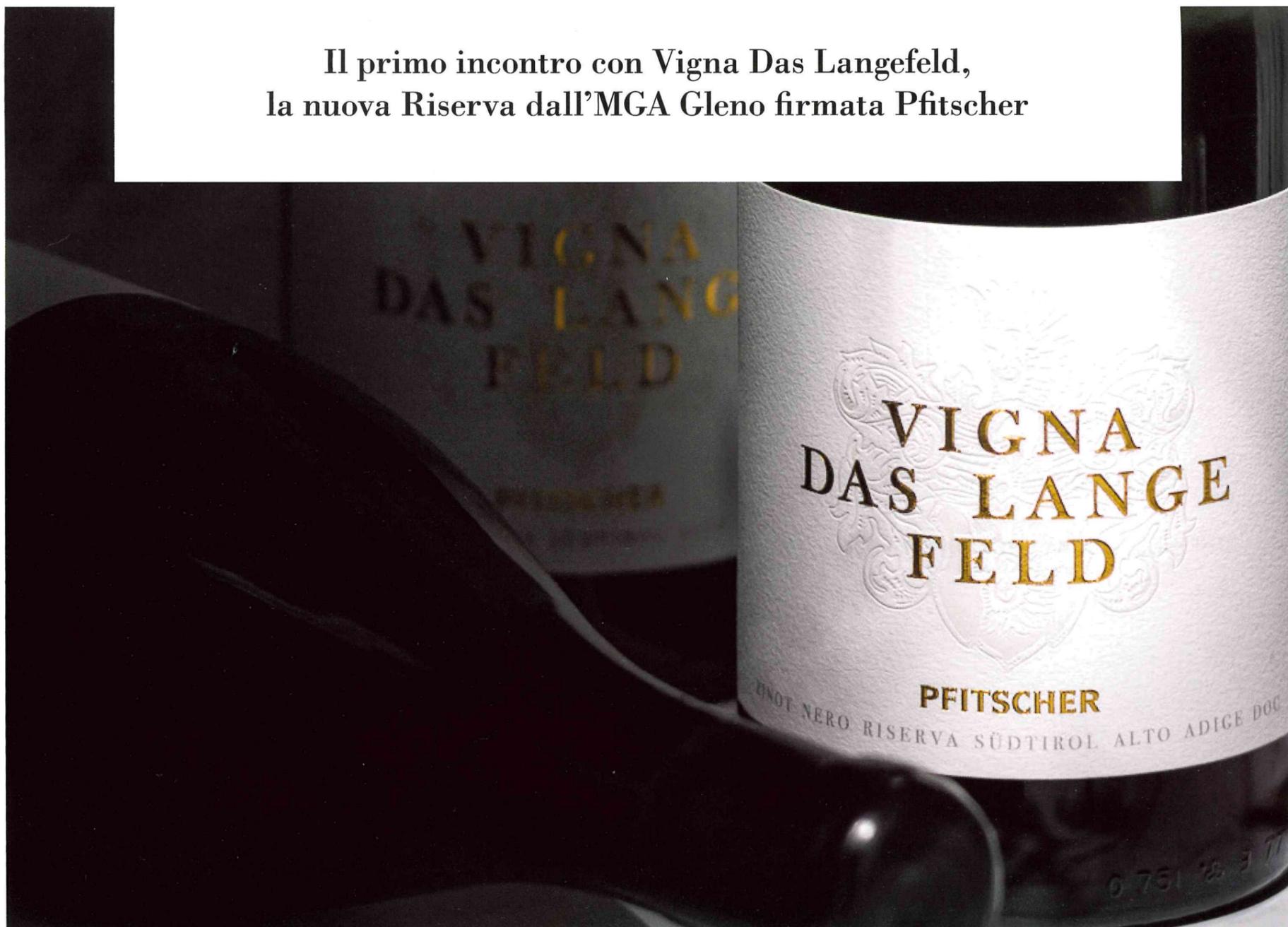


Photo: Tiberio Sorvillo